

Vermouth bianco

Aperitive

Il Vermouth di Torino è un vino aromatizzato patrimonio dei piemontesi da poco riconosciuto come indicazione protetta. Il nostro Vermouth superiore di Torino Sant'Orsola prevede l'esclusivo utilizzo di vino Doc di origine piemontese e l'utilizzo di erbe, spezie, fiori, cortecce e radici sapientemente selezionate dalla nostra équipe tecnica dopo anni di sperimentazioni e degustazioni atte a trovare il miglior equilibrio olfattivo e gustativo tra i vari componenti utilizzabili. La ricetta prevede l'utilizzo di almeno 5 erbe, spezie coltivate sul territorio piemontese, tra cui primeggia l'assenzio romano che, assemblato con altre selezionate da tutto il mondo, danno al nostro prodotto un'armonia ineguagliabile e inimitabile.

Aspetto:

Colore giallo paglierino intenso

Profumo:

Densa complessità aromatica tra cui prevale l'assenzio romano, spezie floreali, con delizioso finale agrumato

Sapore:

Complesso con un giusto equilibrio tra le spezie e le radici con una corretta morbidezza zuccherina e alcoolica

Abbinamenti:

Delizioso puro come aperitivo, ma delizioso come base per la creazione dei più classici cocktails

Grado Alcolico:

17% VOL

Ingredienti:

Vino doc piemontese, zucchero, alcool e infuso di erbe aromatiche e spezie.

Una volta aperto conservare al fresco e conservare entro un mese

